

DIVERSIFIKASI PANGAN BERBASIS POTENSI LOKAL SEBAGAI STRATEGI KETAHANAN PANGAN KELUARGA PADA KELOMPOK WANITA TANI DI KECAMATAN TANAH PUTIH

Yuyunisari¹, Syikhristani², Chusrin Irwansyah³, Sari Susanti⁴, Meli Roslianti⁵

^{1,2,3,4,5}Institut Teknologi Rokan Hilir

yuyunisari8@gmail.com¹

Received: 02-04-2025

Revised: 10-05-2026

Approved: 25-05-2026

ABSTRAK

Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran Kelompok Wanita Tani (KWT) dalam memanfaatkan pangan lokal sebagai strategi ketahanan pangan keluarga melalui diversifikasi pangan berbasis ubi ungu di Kecamatan Tanah Putih Kabupaten Rokan Hilir. Metode pengabdian yang digunakan adalah pendekatan partisipatif dan deskriptif kualitatif melalui tahapan observasi, sosialisasi, pelatihan, demonstrasi, evaluasi, dan monitoring. Kegiatan dilakukan dengan memberikan edukasi mengenai pentingnya diversifikasi pangan serta pelatihan pembuatan churros ubi ungu sebagai produk olahan pangan lokal bernilai ekonomi. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa kegiatan yang dilaksanakan berhasil meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang pentingnya ketahanan pangan keluarga, meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah ubi ungu menjadi produk pangan modern, serta mendorong munculnya usaha rumah tangga berbasis pangan lokal. Produk churros ubi ungu yang dihasilkan memiliki rasa yang enak, tekstur yang menarik, dan berpotensi dipasarkan untuk menambah pendapatan keluarga. Simpulan pengabdian ini adalah diversifikasi pangan berbasis potensi lokal mampu menjadi strategi efektif dalam memperkuat ketahanan pangan keluarga, meningkatkan pemanfaatan pangan lokal, serta mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengembangan usaha mikro berbasis pangan lokal.

Kata Kunci: Diversifikasi Pangan, Ketahanan Pangan Keluarga, Pangan Lokal, Ubi Ungu

PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan salah satu pilar utama pembangunan nasional. Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, bergizi, merata, dan terjangkau. Namun demikian, ketahanan pangan di Indonesia masih menghadapi tantangan serius, salah satunya adalah tingginya ketergantungan masyarakat terhadap beras sebagai makanan pokok (Leiwakabessy, *et al.*, 2023). Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi setiap individu (Suhardjo, 1996). Diversifikasi pangan menjadi strategi penting dalam mengurangi ketergantungan pada beras. Melalui diversifikasi, masyarakat didorong untuk mengkonsumsi dan memanfaatkan sumber pangan alternatif, baik dari sereal non beras, umbi-umbian, kacang-kacangan, maupun pangan lokal yang tersedia (Leiwakabessy, *et al.*, 2022). Badan Ketahanan Pangan menekankan bahwa diversifikasi pangan berbasis potensi lokal merupakan solusi untuk memperkuat ketahanan pangan sekaligus meningkatkan gizi keluarga. Sebagai Masyarakat lokal yang mengandalkan sektor pertanian dalam mendukung perekonomiannya, strategi peningkatan produksi adalah mengembangkan potensi diri guna meningkatkan mutu keluarga menjadi lebih baik (Syafitri, *et al.*, 2022).

Indonesia sebagai negara agraris memiliki keragaman sumber daya pangan yang sangat besar. Di wilayah pesisir dan kepulauan, potensi pangan tidak hanya berasal dari sektor pertanian, tetapi juga dari perikanan, perkebunan, dan hasil laut (Mustofa, *et al.*,

2024). Kelurahan Sedinginan Kecamatan Tanah Putih Kabupaten Rokan Hilir merupakan salah satu kawasan dengan potensi pangan lokal yang melimpah, antara lain singkong, ubi jalar, jagung, kelapa, pisang, serta hasil laut seperti ikan, udang, dan kepiting. Sayangnya, potensi pangan lokal tersebut belum dimanfaatkan secara optimal. Masyarakat masih cenderung mengandalkan beras sebagai bahan pangan utama. Hal ini berdampak pada kerentanan pangan keluarga ketika pasokan beras terganggu. Oleh karena itu, pengembangan diversifikasi pangan berbasis potensi lokal sangat penting untuk memperkuat ketahanan pangan di kawasan ini. Hal ini dikarenakan produk pangan lokal Indonesia yang melimpah, dan biasanya, produk pangan lokal ini berkaitan erat dengan budaya masyarakat setempat (Mulyaningsih, *et al.*, 2022).

Ketahanan pangan tidak hanya menjadi isu nasional, tetapi juga harus diwujudkan pada level keluarga. Keluarga sebagai unit terkecil dalam masyarakat berperan penting dalam menentukan pola konsumsi pangan. Apabila keluarga mampu memanfaatkan berbagai sumber pangan lokal, maka ketahanan pangan rumah tangga dapat terjamin (Asmara, *et al.*, 2012). Diversifikasi pangan keluarga juga berhubungan dengan peningkatan gizi dan kesehatan. Pola makan yang terlalu terfokus pada satu jenis pangan dapat menimbulkan masalah gizi, seperti kurang gizi mikro atau kelebihan kalori. Dengan memanfaatkan pangan lokal yang beragam, masyarakat dapat memperoleh asupan gizi yang lebih seimbang (Hanani, 2008).

Hingga saat ini, produk pangan lokal belum mampu menggeser beras dan tepung terigu yang mendominasi makanan di Indonesia. Salah satu penyebabnya adalah rendahnya inovasi teknologi terhadap produk pangan lokal. Kalaupun mulai ada kreasi terhadap produk pangan lokal, seperti Cassava Vruitpao (Bakpao yang terbuat dari singkong), steak kampung Mucuna Crispy (steak berbahan baku kara benguk), rasi (nasi dari singkong), brownies dari singkong dan ubi ungu, stik ubi ungu dan lain-lain. Namun jumlahnya masih dirasakan sangat terbatas. Sehingga pangan lokal belum mampu menarik minat konsumen untuk mengkonsumsinya (Ariani, 2008). Meskipun potensi pangan lokal di Kelurahan Sedinginan sangat besar, terdapat beberapa kendala dalam pemanfaatannya, antara lain:

- 1) Kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah pangan lokal menjadi produk bernilai tambah.
- 2) Terbatasnya keterampilan dalam pengolahan, penyimpanan, dan pengemasan produk pangan.
- 3) Kurangnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya diversifikasi pangan untuk ketahanan pangan keluarga.
- 4) Keterbatasan akses pasar sehingga produk pangan lokal kurang dikenal di luar wilayah.

Perguruan tinggi memiliki peran penting dalam mendukung pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan pengabdian. Pengembangan diversifikasi pangan berbasis potensi lokal sejalan dengan Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya dharma pengabdian kepada masyarakat. Melalui kegiatan ini, masyarakat didampingi untuk memperoleh pengetahuan, keterampilan, dan motivasi dalam memanfaatkan potensi lokal secara optimal. Kelurahan Sedinginan Kecamatan Tanah Putih Kabupaten Rokan memiliki karakteristik masyarakat nelayan dan petani yang menggantungkan hidup pada hasil alam. Namun, keterbatasan akses transportasi, minimnya keterampilan pengolahan, serta dominasi konsumsi beras membuat ketahanan pangan keluarga di kawasan ini masih rapuh. Dengan adanya kegiatan pengabdian berbasis diversifikasi pangan lokal, diharapkan masyarakat dapat:

- 1) Memanfaatkan ubi jalar, singkong, sagu, kelapa, dan hasil laut sebagai sumber pangan alternatif.
- 2) Mengembangkan produk olahan pangan rumah tangga seperti churros ubi ungu.
- 3) Meningkatkan pendapatan keluarga melalui usaha kecil berbasis pangan lokal.

Program Pengabdian yang dilaksanakan program studi Agroteknologi menjadi strategis karena:

- 1) Mendukung ketahanan pangan keluarga di wilayah pesisir.
- 2) Meningkatkan kapasitas masyarakat dalam pengolahan pangan.
- 3) Mendorong tumbuhnya usaha mikro berbasis pangan lokal.

Ketahanan pangan yang dikembangkan berdasarkan kekuatan sumberdaya lokal akan menciptakan kemandirian pangan, Mewujudkan ketahanan pangan nasional yang bertumpu pada kemandirian pangan telah menjadi komitmen pemerintah dalam rangka pembangunan ekonomi dan pertanian domestic (Suyastiri, 2008).

METODE KEGIATAN

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif dan deskriptif kualitatif, yang bertujuan agar masyarakat memiliki keterampilan dan motivasi untuk menerapkan hasil kegiatan secara mandiri. Pendekatan partisipatif dipilih karena memungkinkan keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan, sehingga materi yang diberikan dapat lebih mudah dipahami dan diterapkan (Creswell, 2014). Lokasi kegiatan dilaksanakan di Kelurahan Sedinginan Kecamatan Tanah Putih Kabupaten Rokan Hilir dengan subjek kegiatan adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) dan unsur yang terkait pada Balai Penyuluhan Pertanian (BPP). Pelaksanaan kegiatan diawali dengan tahap persiapan yaitu observasi dan koordinasi, yang dilakukan melalui wawancara, diskusi dan identifikasi kebutuhan diversifikasi terkait komoditi unggulan lokal. Tahap ini bertujuan untuk memperoleh Gambaran awal mengenai komoditi lokal yang akan dikembangkan, kendala pengembangan komoditi unggulan lokal serta praktik pengolahan atau diversifikasi pangan. Hasil observasi ini menjadi dasar dalam merancang materi dan metode pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan lokal (Sugiyono, 2017).

Tahap berikutnya adalah pelaksanaan kegiatan inti, yang dilakukan melalui metode sosialisasi, pelatihan dan demonstrasi. Sosialisasi adalah sebuah proses penanaman atau transfer kebiasaan atau nilai dan aturan dari satu generasi ke generasi lainnya dalam sebuah kelompok atau Masyarakat (Normina, 2014). Menurut Widodo (2015) pelatihan merupakan serangkaian aktivitas individu dalam meningkatkan keahlian dan pengetahuan secara sistematis sehingga mampu memiliki kinerja yang profesional di bidangnya. Menurut Darwyn Syah (2007) metode demonstrasi adalah cara yang digunakan dalam penyajian pelajaran dengan cara memperagakan bagaimana membuat, mempergunakan serta mempraktekkan suatu benda atau alat baik asli maupu tiruan atau bagaimana mengerjakan sesuatu perbuatan atau tindakan yang mana dalam memperagakan disertai dengan penjelasan lisan. Tahapan terakhir yaitu evaluasi dan monitoring, monitoring merupakan kegiatan yang dilakukan guna melihat rangkaian pelaksanaan suatu kegiatan yang kemudian diidentifikasi dengan tujuan agar dapat mengambil tindakan pencegahan atas permasalahan yang timbul maupun yang berpotensi untuk timbul (Solihin, 2015), sementara itu evaluasi juga dapat di pandang sebagai proses merencanakan, memperoleh, serta menyediakan

informasi yang sangat di perlukan untuk membuat alternatif-alternatif Keputusan (Purwanto, 2002). Tujuan ketiga tahapan ini adalah agar masyarakat benar-benar memiliki keterampilan dan motivasi untuk menerapkan hasil kegiatan secara mandiri. Adapun secara rinci tahapan pelaksanaan meliputi:

A. Tahap Persiapan

1. Koordinasi dan Perizinan : Melakukan komunikasi dengan pemerintah kelurahan/kampung, tokoh masyarakat, Balai Penyuluh Pertanian dan kelompok wanita tani terkait rencana kegiatan.
2. Survey Potensi Lokal : Identifikasi bahan pangan lokal yang melimpah, khususnya ubi ungu, sebagai bahan baku utama pembuatan churros.
3. Penyusunan Modul Pelatihan : Menyusun panduan praktis pengolahan churros ubi ungu, meliputi teknik pengolahan, pengemasan sederhana, dan peluang pemasaran.

B. Tahap Pelaksanaan

1. Sosialisasi program : Pemaparan materi tentang pentingnya diversifikasi pangan, ketahanan pangan keluarga, dan nilai ekonomi produk pangan lokal.
2. Pelatihan dan Demonstrasi Pembuatan Churros Ubi Ungu. Pelatihan menakup:
 - Teknik pengolahan ubi ungu menjadi churros ubi ungu dengan bahan dan alat sebagai berikut:

Tabel 1.

Bahan dan alat pembuatan churros ubi ungu

Bahan Utama Churros Ubi Ungu	Jumlah	Satuan
Ubi Ungu	250	Gram
Air	200	ml
Butter/margarin	50	Gram
Gula Pasir	2	Sdm
Garam	1/4	Sdt
Tepung Terigu	150	Gram
Telur	1	Butir
Minyak Goreng	1	Kg
Gula Halus	250	Gram
Kayu Manis	1	Batang
Cream Chirros	500	Gram
Chopper	1	Pcs
Panci	1	Pcs
Kompor	1	Pcs
Plastik Segitiga	2	Pcs
Cetakan	1	Pcs
Standing Pouch	50	Bks
Stiker	50	Pcs

3. Membuat Churros Ubi Ungu:

- 1) Kupas ubi ungu dan cuci sampai bersih

- 2) Kukus atau rebus ubi ungu sampai empuk
- 3) Haluskan ubi ungu menggunakan chooper
- 4) Panaskan margarin dengan sedikit air tambahkan gula dan garam secukupnya
- 5) Aduk hingga rata diatas kompor kemudian masukkan tepung terigu dan aduk hingga kalis
- 6) Angkat adonan tepung kemudian campurkan dengan ubi ungu yang sudah dihaluskan tadi
- 7) Tambahkan 1 butir telur aduk rata hingga kalis
- 8) Panaskan minyak goreng, kemudian masuukan adonan dalam plastic segitiga dengan menggunakan cetakan churros
- 9) Goreng hingga matang, angkat kemudian tiriskan hingga siap disajikan menggunakan cream cokelat maupun lainnya

C. Tahap Evaluasi dan Monitoring

1. Evaluasi Ketercapaian : Dilakukan melalui diskusi kelompok dan observasi hasil praktik peserta.
2. Monitoring Pasca Kegiatan : Tim pelaksana melakukan kunjungan lanjutan untuk melihat keberlanjutan usaha pengolahan kroket singkong di masyarakat.

HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi Diversifikasi Pangan dan Ketahanan Pangan Keluarga



Gambar 1. Antusiasme kelompok wanita tani/masyarakat di BPP Tanah Putih

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan di Balai Penyuluhan Pertanian (BPP) Kecamatan Tanah Putih dengan melibatkan Kelompok Wanita Tani (KWT) dan masyarakat setempat. Materi yang disampaikan meliputi pentingnya diversifikasi pangan berbasis potensi lokal, ketahanan pangan keluarga, serta pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan pangan alternatif. Peserta terlihat antusias mengikuti kegiatan yang ditunjukkan melalui diskusi aktif, tanya jawab, serta partisipasi dalam menyampaikan pengalaman pengolahan pangan lokal yang selama ini dilakukan. Sosialisasi ini memberikan pemahaman kepada masyarakat bahwa pangan lokal tidak hanya berfungsi sebagai sumber konsumsi keluarga, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi. Pembahasan dari kegiatan sosialisasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai pentingnya ketahanan pangan keluarga melalui diversifikasi pangan. Sebelum kegiatan dilaksanakan, sebagian besar masyarakat masih bergantung pada beras sebagai makanan pokok utama. Setelah diberikan edukasi, peserta mulai memahami bahwa ubi ungu, singkong, dan pangan lokal lainnya dapat dijadikan alternatif sumber karbohidrat yang bergizi dan bernilai jual. Kegiatan ini sejalan dengan pendapat Hanani (2008) bahwa diversifikasi pangan dapat meningkatkan kualitas konsumsi pangan rumah tangga sekaligus memperkuat

ketahanan pangan keluarga.

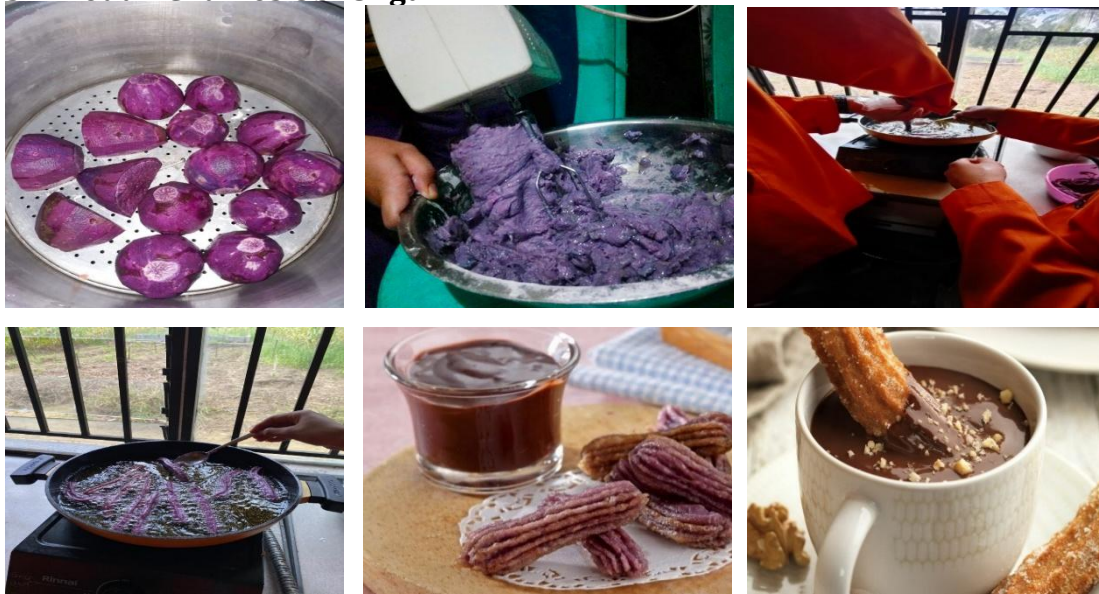
Pelatihan dan Demonstrasi Pembuatan Churros Ubi Ungu



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Churros Ubi Ungu

Tahap pelatihan dan demonstrasi dilakukan secara langsung dengan memperagakan proses pengolahan ubi ungu menjadi churros. Peserta diberikan penjelasan mengenai bahan, alat, teknik pengolahan, pencampuran adonan, pencetakan, hingga proses penggorengan dan penyajian produk. Seluruh peserta terlibat aktif dalam praktik pembuatan churros ubi ungu sehingga suasana pelatihan berlangsung interaktif. Demonstrasi ini bertujuan agar masyarakat tidak hanya memahami teori, tetapi juga memiliki keterampilan praktis dalam mengolah pangan lokal menjadi produk yang lebih modern dan menarik. Pembahasan kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa metode demonstrasi sangat efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat. Peserta mampu mengikuti setiap tahapan pengolahan dengan baik mulai dari menghaluskan ubi ungu hingga menghasilkan churros yang siap disajikan. Kegiatan ini juga mendorong kreativitas peserta dalam mengembangkan variasi rasa dan tampilan produk. Menurut Widodo (2015), pelatihan merupakan proses sistematis untuk meningkatkan keterampilan dan kemampuan individu sehingga dapat menghasilkan kinerja yang lebih profesional. Dalam kegiatan ini, keterampilan pengolahan pangan lokal menjadi salah satu bentuk penguatan kapasitas masyarakat untuk mendukung ketahanan pangan dan peningkatan ekonomi rumah tangga.

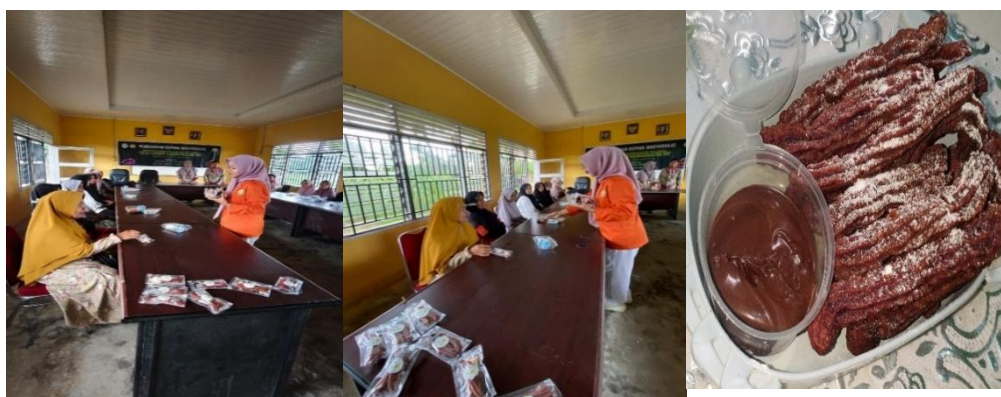
Hasil Produk Churros Ubi Ungu



Gambar 3. Churros Ubi Ungu diproses kemudian di goreng dengan varian rasa krim

Produk churros ubi ungu yang dihasilkan memiliki warna menarik, rasa gurih dan manis, serta tekstur lembut dan renyah. Produk disajikan dengan berbagai varian cream seperti coklat dan tiramisu sehingga menambah daya tarik konsumen. Selain untuk konsumsi keluarga, produk ini juga berpotensi dipasarkan sebagai jajanan modern berbasis pangan lokal. Peserta menyatakan bahwa churros ubi ungu lebih menarik dibandingkan olahan ubi tradisional karena memiliki bentuk dan cita rasa yang disukai berbagai kalangan, khususnya anak-anak dan remaja. Pembahasan hasil produk menunjukkan bahwa ubi ungu memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi pangan olahan inovatif. Kandungan gizi ubi ungu yang kaya serat dan antioksidan menjadi nilai tambah bagi kesehatan keluarga. Selain itu, inovasi produk pangan lokal seperti churros ubi ungu mampu meningkatkan minat masyarakat terhadap konsumsi pangan nonberas. Ariani et al. (2008) menjelaskan bahwa rendahnya minat masyarakat terhadap pangan lokal salah satunya disebabkan kurangnya inovasi produk. Oleh karena itu, pengembangan produk olahan modern berbahan pangan lokal menjadi strategi penting untuk meningkatkan daya tarik konsumsi pangan lokal di masyarakat.

Dampak Kegiatan terhadap Ketahanan Pangan dan Ekonomi Keluarga



Gambar 4. Produk yang dihasilkan

Setelah kegiatan selesai dilaksanakan, beberapa anggota Kelompok Wanita Tani mulai mencoba memproduksi churros ubi ungu secara mandiri baik untuk konsumsi keluarga maupun dijual di lingkungan sekitar. Produk dikemas menggunakan standing pouch sederhana sehingga terlihat lebih menarik dan memiliki nilai jual. Kegiatan ini memberikan motivasi kepada masyarakat untuk memanfaatkan hasil pertanian lokal sebagai peluang usaha rumah tangga yang dapat menambah pendapatan keluarga. Pembahasan dampak kegiatan menunjukkan bahwa diversifikasi pangan berbasis potensi lokal tidak hanya berkontribusi pada ketahanan pangan keluarga, tetapi juga memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat. Pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan baku utama dapat mengurangi ketergantungan terhadap beras sekaligus meningkatkan nilai tambah komoditas lokal. Selain itu, munculnya usaha rumah tangga berbasis pangan lokal dapat memperkuat perekonomian masyarakat desa. Namun demikian, masih terdapat beberapa kendala seperti keterbatasan fasilitas penyimpanan, rendahnya keterampilan pengemasan modern, dan terbatasnya akses pemasaran produk di luar wilayah kelurahan. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan agar usaha pengolahan pangan lokal dapat berkembang secara berkelanjutan dan memberikan dampak yang lebih luas terhadap kesejahteraan masyarakat.

KESIMPULAN

Bahwa menunjukkan hasil yang positif dalam mendukung ketahanan pangan keluarga. Kegiatan sosialisasi berhasil meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya diversifikasi pangan berbasis bahan lokal sebagai upaya mengurangi ketergantungan terhadap beras. Melalui pelatihan dan demonstrasi pembuatan churros ubi ungu, peserta memperoleh keterampilan praktis dalam mengolah ubi ungu menjadi produk pangan yang lebih inovatif, menarik, dan bernilai ekonomi. Produk churros ubi ungu yang dihasilkan memiliki cita rasa yang disukai, tekstur yang baik, serta berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumah tangga untuk menambah pendapatan keluarga. Selain berkontribusi terhadap peningkatan pemanfaatan pangan lokal dan gizi keluarga, kegiatan ini juga mendorong tumbuhnya motivasi masyarakat dalam mengembangkan usaha mikro berbasis pangan lokal, meskipun masih ditemukan beberapa kendala seperti keterbatasan fasilitas penyimpanan, pengemasan, dan akses pemasaran yang memerlukan pendampingan lanjutan agar keberlanjutan program dapat terwujud secara optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, M., Rachman, H. P. S., Hardono, G. S., & Purwantini, T. B. (2008). Analisis wilayah rawan pangan dan gizi kronis serta alternatif penanggulangannya. *Pengembangan Inovasi Pertanian*, 1(1), 66–73.
- Asmara, R., AR, N. H., & Mutisari, R. (2012). Analisis ketahanan pangan di Kota Batu. *Jurnal Agrise*, 12(3).
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Darwyn Syah. (2007). *Perencanaan Sistem Pengajaran Pendidikan Agama Islam*. Jakarta: Gaung Persada.
- Hanani. (2008). Diversifikasi konsumsi pangan rumah tangga. *AGRISE*, 8(1).
- Leiwakabessy, I. M., Penda, J., Pairunan, F., & Osok, C. M. P. (2022). Pemberdayaan masyarakat lokal. 31–37.
- Leiwakabessy, I. M., Manurung, M., Penda, J., & Yanti, D. I. W. (2023). Ketahanan pangan

- melalui diversifikasi pangan. 74–80.
- Mulyaningsih. (2022). Strategi pemberdayaan petani. Fakultas Pertanian Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, 26–42.
- Mustofa, M., Meisari, E. D., Tri, E., & Anggarista, S. (2024). Pengembangan badan usaha milik desa melalui peningkatan kualitas sumber daya manusia. 82–92.
- Normina. (2014). Sosialisasi dan masyarakat. Ittihad Jurnal Kopertais Wilayah XI.
- Purwanto. (2002). Psikologi Pendidikan. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Solihin, D. (2015). Beberapa teknik monitoring dan evaluasi (MONEV). https://repository.unsada.ac.id/219/1/2015_055_Kemdesa.pdf
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: CV Alfabeta.
- Suhardjo. (1996). Berbagai Cara Pendidikan Gizi. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suyastiri, N. M. (2008). Diversifikasi konsumsi pangan pokok berbasis potensi lokal dalam mewujudkan ketahanan pangan rumah tangga pedesaan di Kecamatan Semin Kabupaten Gunung Kidul. Jurnal Ekonomi Pembangunan.
- Syafitri, Y., Sulaimawan, D., Astika, R., & Susianto, D. (2022). Penguatan kapasitas SDM/UMKM pengembangan industri pangan lokal tahun 2021 pada Dinas Ketahanan Pangan, Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Lampung. 183–190.
- Widodo, S. (2015). Manajemen Pengembangan Sumber Daya Manusia. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.